

# Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante eléctrica, 60It con fondo Duomat

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



371183 (E7BREHDNFX)

Sartén basculante Eléctrica 60 lt. con fondo DUOMAT

## Descripción

#### Artículo No.

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- · Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- · Superficie de cocción DUOMAT
- · Sistema basculante manual de alta precisión
- Elementos de calentamiento por infrarrojos posicionados bajo la superficie de cocción
- Elementos de calentamiento integrados en la base de la cuba que se mueven junto con la cuba durante la basculación
- · Control termostático de la temperatura de 120°C a 280°C

#### Características técnicas

- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- La temperatura de trabajo puede ajustarse entre 80 °C y 300 °C.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

### Construcción

- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pued
- Tapa en acero inoxidable que reduce la dispersión de calor.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOTTRANSLATED]

#### Sostenibilidad



 Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

#### accesorios opcionales

instalación de obra, 1600 mm

• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136 🗖
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm</li> </ul>	PNC 206148 🗅
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm</li> </ul>	PNC 206150 □
<ul> <li>Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm</li> </ul>	PNC 206151 □
<ul> <li>Zócalo frontal para</li> </ul>	PNC 206152 🗖

Aprobación:





# Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante eléctrica, 60It con fondo Duomat

<ul> <li>Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206176	
<ul> <li>Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206177	
<ul> <li>Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206178	
<ul> <li>Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)</li> </ul>	PNC 206179	
<ul> <li>Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)</li> </ul>	PNC 206210	
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	

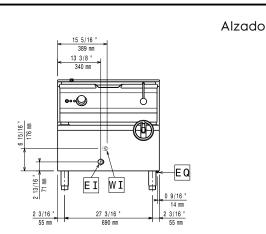


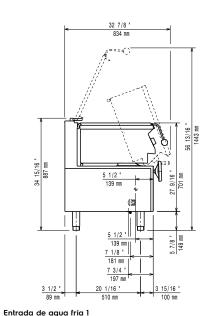




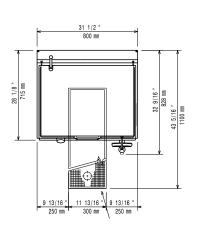


# Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante eléctrica, **60lt con fondo Duomat**





(limpieza) Conexión eléctrica (energía)



### Eléctrico

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Suministro de voltaje

**Total watios** 9.5 kW

#### Info

Lateral

Planta

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamáble. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

60 It

Fondo de la superficie de

410 mm cocción

Ancho de la superficie de

680 mm cocción

Espesor de la superficie de

cocción: 10 mm Alto de la cuba de cocción 180 mm

Capacidad de la cuba, Máx: Temperatura de

80 °C funcionamiento MÍN:

Temperatura de 300 °C funcionamiento MÁX: Peso neto 105 kg Peso del paquete 130 kg 1080 mm 820 mm 860 mm

Alto del paquete: Ancho del paquete: Fondo del paquete: Volumen del paquete 0.76 m<sup>3</sup> Grupo de certificación: EBP7M3

Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante eléctrica, 60lt con fondo Duomat La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



